

INSALATE E ANTIPASTI FREDDI

Crudo di “tonno tonnato”	550
tonno crudo leggermente piccante in salsa di tonno, capperi e olive Туна Тоннато Сырой тунец с классическим соусом тоннато, каперсами и оливками Raw “tuna tonnato”, slightly spicy raw tuna in the classic tonnato sauce, capers, olives	
“Vitello tonnato”	500
Вителло Тоннато по классическому рецепту в соусе из тунца Classic “vitello tonnato” thinly sliced veal roasted in tuna fish sauce	
Carpaccio di gamberoni con olio e limone, polvere croccante di pane, cipolla e aglio	550
Карпаччо из креветок с оливковым маслом, соком лимона, хрустящим луком и чесноком Prawn carpaccio with extra virgin olive oil, lemon juice, bread crumbs, crispy onion and garlic	
Insalata caprese di mozzarella, pomodoro e basilico	500
Салат «Капрезе» с сыром моццарелла, томатами и базиликом Caprese salad of mozzarella, tomato, basil	
Insalata caprese di burrata di bufala, pomodoro e basilico	650
Салат «Капрезе» с бурратой, томатами и базиликом Caprese salad of buffalo burrata cheese, tomato, basil	
Salmone affumicato e burrata di bufala, fiori di capperi, peperoncino	700
Буфала буррата с копченым лососем, каперсами и пеперончино Smoked salmon and buffalo burrata cheese, caper flower, chili	
Il prosciutto di San Daniele con melone, zuppetta di fragole al pepe nero	650
Ветчина Сан Даниэле с дыней, клубничным супом и черным перцем San Daniele cured ham with melon and fresh strawberry soup, cracked black pepper	

Carpaccio di manzo rucola e parmigiano 800

INSALATE E ANTIPASTI FREDDI

L'originale carpaccio di manzo come al Cipriani con salsa Cipriani 650
Карпаччо из говядины по рецепту отеля «Чиприани» с фирменным соусом
The original beef carpaccio as prepared at the Cipriani in Venice, with Cipriani sauce

Marinata di pesce al timo con pesto di pomodoro e caviale di olive 2500
Half portion – половина порции 1300
Маринованная с оливковым маслом и тимьяном свежая рыба
с томатным песто и оливками
Marinade of fresh fish with extra virgin olive oil and thyme, pesto of tomato, olive caviar

Insalata Caesar nella sua salsa cremosa di acciughe e parmigiano con crostini all'aglio e erbe 400
Салат «Цезарь» с традиционным соусом
подается с анчоусами, пармезаном и чесночными крутонами
Caesar salad in its traditional creamy sauce, anchovy, parmesan cheese, garlic and herb croutons

arricchita da filetti di pollo 550
с куриным филе гриль
complemented with tasty grilled chicken

arricchita da gamberoni 750
с жареными тигровыми креветками
complemented with sautéed tiger prawns

Insalata campagnola con uovo in camicia, champignon, pancetta croccante, crostini e salsa all'aglio 400
Салат из яйца-пашот и шампиньонов
подается с хрустящим беконом и крутонами с чесночной заправкой
Country salad with poached egg, champignon mushrooms, crispy bacon and croutons tossed with garlic dressing

Farandola di verdure grigliate e marinate con pesto di basilico 450
Фарандола из овощей гриль и маринованных овощей с соусом песто
Farandole of grilled and marinated vegetables, basil pesto

Insalata tiepida di frutti di mare alla maggiorana e timo 990
Теплый салат из морепродуктов с майораном и тимьяном
Luke warm seafood salad scented with marjoram and thyme

Soups

Minestrone di verdure al pesto Овощной суп «Минестроне» с соусом песто Vegetable minestrone, basil pesto	400
Zuppa in brodo di pollo e pastina Прозрачный куриный суп с лапшой Clear soup of shredded chicken with noodles	350
Crema di asparagi del momento con crostini Крем-суп из спаржи с крутонами Asparagus cream soup, croutons	500
Crema di pomodoro al basilico con crostini Томатный крем-суп с базиликом и крутонами Tomato cream soup, basil, croutons	350

Non solo... Pasta

Le nostre paste sono sempre disponibili: 600
al pomodoro, arrabbiata, al pesto, all'Amatriciana, alla carbonara.
Nel caso non troviate la vostra pasta favorita in questa lista,
domandate al vostro cameriere e lo Chef con piacere
la preparerà al vostro gusto.

Наши пасты всегда предлагаются с соусами:

томатный, Аррабиата, песто, Аматричиана, Карбонара.

Также наш шеф-повар всегда рад приготовить пасту на Ваш вкус.

Our pastas are always available with: tomato sauce, arrabbiata, basil pesto, Amatriciana or carbonara sauce. If your favored pasta is not in the choice above, just ask your waiter and the Chef will be pleased to prepare your personal favorite.

Taglierini verdi gratinati al prosciutto come al Cipriani 450

Гратен из домашней зеленой пасты тальярини с ветчиной по рецепту отеля Чиприани

Gratin of homemade green taglierini with cooked ham Cipriani style

Stracci di pasta fresca al ragu' bianco di coniglio 400

Домашняя паста страччи с рагу из кролика

Homemade stracci pasta, rabbit ragout

Spaghetti al sugo di astice e estragone 2400

Спагетти с соусом из лобстера и эстрагона

Spaghetti with lobster sauce and tarragon

Non solo... Pasta

Tagliatelle ai funghi Тальятелле с лесными грибами Tagliatelle with wild mushrooms	600
Trenette al pesto alla Genovese con patate e fagiolini Тренетте с соусом песто по-генуэзски с картофелем и зеленой фасолью Trenette with basil pesto Genovese style, potato, green beans	500
Penne ai quattro formaggi Пенне со сливочно-сырным соусом из горгонзолы, фонтины, эмменталя и пармезана Penne with creamy four cheeses sauce: gorgonzola, fontina, emmental, parmesan	550
Spaghetti “alla puttanesca”, con salsa di pomodoro, olive, acciughe e capperi Спагетти “puttanesca” с томатным соусом, оливками, анчоусами и каперсами Spaghetti “puttanesca”, tomato sauce, olives, anchovy, capers	400
Spaghetti ai frutti di mare con o senza panna Спагетти с соусом из морепродуктов со сливками или без сливок Spaghetti with seafood sauce sauce can be served with or without cream	650

Non solo... Pasta

Fusilli al tonno con salsa di pomodoro leggermente piccante, capperi e olive taggiasche 450

Фузилли с тунцом, пикантным томатным соусом, каперсами и оливками из Таджи
Fusilli with tuna fish, lightly spiced tomato sauce, capers, taggiasche olives

Cannelloni alla veneziana al ripieno di pollo e funghi 550

Каннелони по-венециански с курицей и шампиньонами
Cannelloni Venetian style filled with chicken and champignon mushrooms

Pansooti al “preboggion” in salsa di noci o al pesto di basilico 550

Домашние тортеллони с рикоттой и травами
подаются в сливочно-чесночном соусе с грецким орехом или соусом песто
Home made tortelloni filled with herbs and ricotta cheese,
creamy walnut-garlic sauce or basil pesto

Ravioli ripieni di melanzane e caprino con salsa di parmigiano al timo 550

Равиоли с начинкой из козьего сыра и баклажана
со сливочным соусом из пармезана и тимьяна
Ravioli stuffed with eggplant and goat cheese,
creamy parmesan cheese sauce with thyme

Malfatti di ricotta nella pappa di pomodoro al basilico 600

Клецки из рикотты подаются с томатно-хлебным супом с базиликом
Malfatti of ricotta dumplings in a thick bread-tomato soup with basil

Il Riso

Risotto di Carnaroli ai funghi

Ризотто карнароли с лесными грибами
Risotto of Carnaroli rice with wild mushrooms

600

Risotto di Carnaroli agli asparagi

Ризотто карнароли со спаржей
Risotto of Carnaroli rice with asparagus

750

“Orzotto” alla zucca, farandola di verdure, croccante di parmigiano e nocciole

Сливочная перловка с фарандолой из овощей, пармезаном,
лесными орехами и маслом из тыквенных семечек
Creamed barley, vegetable farandole, parmesan crisp,
hazelnut, pumpkin seed oil

600

Il Pesce

Cotoletta di salmone con lenticchie alla pancetta, salsa “moretta” 900
Стейк из лосося подается с чечевицей, беконом и соусом “moretta”
Salmon steak, lentils and pancetta, moretta sauce

Orata al forno alla Ligure con patate, olive taggiasche e alloro 2500
Запеченное в духовке филе дорадо по-лигурийски
с картофелем, оливками из Таджи и лавровым листом
Oven baked sea bream Liguria style, potato, taggiasche olives, bay leaf

Filetto di pesce San Pietro al sugo di pesto con patate e fagiolini 1500
Филе рыбы-солнечника с соусом песто, картофелем и зеленой фасолью
John dory fillet with basil pesto, potato and green beans

Filetti di branzino con carciofi e zafferano 2500
Филе морского окуня с артишоками в шафрановом соусе
Sea bass fillet, artichoke in saffron sauce

La Carne

**Tartara di filetto di vitello alla punta di coltello servito al naturale
o con tartufo di Norcia** 1750
2200

Традиционный тартар из телятины

Тартар из телятины с черными трюфелями

Tartar of hand chopped veal tenderloin, in it's traditional version

Or topped with Norcia black truffle

**Tagliata di manzo con asparagi, pomodorini e rucola,
salsa balsamica al vino rosso e pepe nero** 1900

Тальята стейк из говядины подается со спаржей , томатами черри,

руколой, бальзамическим соусом и свежемолотым черным перцем

Beef steak “tagliata”, asparagus, cherry tomato, rucola,

balsamic red wine sauce, crushed black pepper

Bistecca Fiorentina di manzo con spicchi di patate e insalata mista

T-bone стейк по-флорентийски с картофельными дольками и микс-салатом

T-bone steak Florentine style, potato wedges, mixed salad

400 gr - 2500

800 gr - 4800

Saltimbocca di pollo con spaghetti al pomodoro 750

Куриный медальон с шалфеем и пармской ветчиной

подается со спагетти с томатным соусом

Chicken saltimbocca, chicken wrapped in sage and Parma ham,

spaghetti with tomato sauce

**Scottiglia Toscana di agnello, vitello e pollo in sughetto alla
maggiorana, melanzane e patate saltate al Parmigiano** 1400

Тосканское ассорти из бараньих ребрышек, телячьей вырезки и цыпленка

с соусом из майорана, баклажанами и жареным картофелем с пармезаном

Tuscan scottiglia of lamb chops, veal tenderloin and chicken in marjoram sauce,

eggplant, sautéed potato, parmesan cheese

La Pizza

Margherita 450

Pomodoro, mozzarella, basilico

Томатный соус, моццарелла, базилик

Tomato sauce, mozzarella, basil

Rossi's 800

Pomodoro, mozzarella, fontina, asparagi, porcini, bresaola

Томатный соус, моццарелла, сыр фонтина, спаржа, белые грибы, брезаола

Tomato sauce, mozzarella, fontina cheese, asparagus, porcini mushrooms, bresaola

Capricciosa 350

Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive, acciuga

Томатный соус, моццарелла, артишоки, шампиньоны, ветчина, оливки, анчоусы

Tomato sauce, mozzarella, artichokes, champignon mushrooms, cooked ham, olives, anchovy

Quattro stagioni 600

Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo di Parma, gorgonzola, carciofini

Томатный соус, моццарелла, шампиньоны, пармская ветчина, горгонзола, артишоки

Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms, Parma ham, gorgonzola, artichoke

Mediterranean Veggie 550

Pomodoro, mozzarella, funghi, verdure grigliate, pomodorini, pesto

Томатный соус, моццарелла, овощи гриль, томаты черри, соус песто

Tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, fresh cherry tomato, basil pesto sauce

Bufalina 700

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, rucola, pomodoro essiccato al sole, olive

Томатный соус, буфала моццарелла, базилик, рукола, вяленые томаты, оливки

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, rocket salad, sun dried tomato, olives

Gorgonzola e salame 550

La Pizza

Chorizo	500
Pomodoro, mozzarella, peperone verde, chorizo, olio di peperoncino Томатный соус, моццарелла, зеленый болгарский перец, колбаски чоризо, пряное масло чили Tomato sauce, mozzarella, green bell pepper, chorizo sausage, spicy chili oil	
Tonno e cipolla	500
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla stufata, origano Томатный соус, моццарелла, консервированный тунец, тушеный лук, орегано Tomato sauce, mozzarella, canned tuna, stewed onion, oregano	
Teriyaki Chicken	650
Pomodoro, mozzarella, sfilacci di pollo in salsa teriyaki, peperone verde, mais, pomodorini Томатный соус, моццарелла, курица терияки, зеленый болгарский перец, кукуруза, томаты черри Tomato sauce, mozzarella, shredded teriyaki chicken, green bell pepper, sweet corn, cherry tomato	
Hawaii	550
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas Томатный соус, моццарелла, ветчина, ананас Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, pineapple	
Nikkei (senza salsa di pomodoro – without tomato sauce)	650
Mozzarella, crudo di tonno, peperoncino, sesamo tostato, coriandolo, salsa di acciughe Моццарелла, сашими из тунца, чили, жареный кунжут, кориандр, соус из анчоусов Mozzarella, tuna sashimi, chili, toasted sesame seeds, coriander, anchovy sauce	
Notti Bianche – White nights	550
(senza salsa di pomodoro – without tomato sauce) Mozzarella, salmone affumicato, asparagi, formaggio Philadelphia, taleggio, caviale di salmone e di aringhe, panna acida Моццарелла, копченый лосось, спаржа, сыр Филадельфия.	

I Dolci

Carpaccio “sogno d’estate” di mango con kiwi, fragole, pera e litchi, polvere di cocco tostata 450

Карпаччо «мечта о лете» из манго с киви, клубникой, грушей, личи и жареным кокосом

“Summer dream” carpaccio of mango with kiwi fruit, strawberry, pear, lychee and toasted grated coconut

Tiramisú veneziano, salsa di cioccolato, fragole e caramello cremoso 450

Тирамису по-венециански

с шоколадным соусом, клубникой и сливочно-карамельным соусом

Venetian tiramisú, chocolate sauce, strawberries, creamy caramel fudge

Crema alla vaniglia bourbon con gelato al pistachio 450

Крем-брюле с бурбонской ванилью и фисташковым мороженым

Bourbon vanilla creme brulée, pistachio ice cream

Profiteroles alla crema, coperti di cioccolato e accompagnati con crema di mascarpone 450

Профитроли с ванильным кремом, покрытые шоколадом, подаются с кремом маскарпоне

Profiteroles filled with vanilla cream, coated with chocolate on mascarpone cream

Tortino caldo di cioccolato dal cuore colante con salsa al nocino 450

Теплый шоколадный торт с ликером из фундука

Warm soft center chocolate cake, hazelnut liqueur sauce

Panna cotta con frutti di bosco e suoi coulis 450

Панна котта с красными ягодами с соусом

Panna cotta with red berries and their coulis

Selezione di formaggi della Penisola 600